

SILVERCREST®



www.lidl-service.com

MINI CHOPPER SMZT 260 A1

FR BE

HACHOIR MULTIFONCTION

Mode d'emploi

DE AT CH

MULTIZERKLEINERER

Bedienungsanleitung

NL BE

MULTIHAKKER

Gebruiksaanwijzing

IAN 307613

BE NL



FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

FR/BE	Mode d'emploi	Page	1
NL/BE	Gebraiksaanwijzing	Pagina	17
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	33



Table des matières

Introduction	2
Usage conforme	2
Matériel livré	2
Déballage	2
Mise au rebut de l'emballage	3
Description de l'appareil	3
Caractéristiques techniques	4
Consignes de sécurité	4
Utilisation	7
Broyer	7
Fouetter de la crème	10
Nettoyage et entretien	12
Dépannage	13
Annexe	13
Recyclage de l'appareil	13
Garantie de Kompnass Handels GmbH	14
Service après-vente	15
Importateur	15



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Si vous cédez l'appareil à un tiers, remettez-lui également le mode d'emploi.

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil !

Vous venez ainsi d'opter pour un produit moderne et de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et le recyclage. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. Utilisez l'appareil uniquement de la manière indiquée et pour les domaines d'application spécifiés. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Usage conforme

L'appareil sert uniquement à broyer des produits alimentaires sans os et en petites quantités, et à fouetter de la crème. Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique.

Toute autre utilisation est considérée comme non conforme et peut entraîner des dégâts matériels, voire des dommages corporels. Aucune responsabilité ne peut être assumée au titre de dommages engendrés par un usage non conforme. Cet appareil n'est pas conçu pour une utilisation en entreprise ni pour une utilisation commerciale.

Matériel livré

L'appareil est livré équipé de série avec les composants suivants :

- Hachoir multifonction (bloc-moteur ❶, pièce intermédiaire ❷, bol ❸, porte-lame avec lame-hélice ❹, disque émulsionneur ❺, embase ❻)
- Mode d'emploi

Déballage

- 1) Sortez du carton toutes les pièces de l'appareil et le mode d'emploi.
- 2) Retirez tout le matériel d'emballage de l'appareil.

REMARQUE

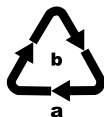
- ▶ Vérifiez si la livraison est complète et ne présente aucun dégât apparent.
- ▶ En cas de livraison incomplète ou de dommages résultant d'un emballage défectueux ou liés au transport, veuillez vous adresser à la hotline du service après-vente (voir le chapitre **Service après-vente**).

Mise au rebut de l'emballage

L'emballage protège l'appareil de tous dommages éventuels au cours du transport. Les matériaux d'emballage ont été sélectionnés selon des critères de respect de l'environnement, de technique d'élimination et de recyclage.



Le recyclage de l'emballage en filière de revalorisation permet d'économiser des matières premières et de réduire le volume de déchets. Veuillez recycler les matériaux d'emballage qui ne servent plus en respectant la réglementation locale.



Recyclez l'emballage d'une manière respectueuse de l'environnement. Observez le marquage sur les différents matériaux d'emballage et trie-les séparément si nécessaire. Les matériaux d'emballage sont repérés par des abréviations (a) et des numéros (b) qui ont la signification suivante :

1 - 7 : Plastiques,
20 - 22 : Papier et carton,
80 - 98 : Matériaux composites.

REMARQUE







- Dans la mesure du possible, conservez l'emballage d'origine pendant la période sous garantie pour pouvoir emballer et expédier l'appareil en bonne et due forme si vous étiez amené à faire valoir la garantie.

Description de l'appareil

Figure A :

- 1 Bloc-moteur
- 2 Touche de vitesse I
- 3 Touche de vitesse II
- 4 Pièce intermédiaire
- 5 Porte-lame
- 6 Disque émulsionneur
- 7 Lame-hélice
- 8 Bol
- 9 Support
- 10 Embase

Caractéristiques techniques

Tension secteur	220 - 240 V ~ (courant alternatif), 50 Hz
Puissance nominale	260 W
Classe de protection	II /  (double isolation)
Temps d'opération par intermittence	1 minute (avec disque émulsionneur )
Capacité du bol 	500 ml
Quantités max. en opération	Aliments jusqu'au repère 300 ml 
	Liquides jusqu'au repère 200 ml 
	Toutes les pièces de cet appareil en contact avec les aliments conviennent aux produits alimentaires.

TEMPS D'OPÉRATION PAR INTERMITTENCE

Le temps d'opération par intermittence indique pendant combien de temps l'appareil peut être utilisé sans que le moteur ne surchauffe ou ne subisse de dommages. Suite au temps d'opération par intermittence, l'appareil doit rester éteint jusqu'à ce que le moteur ait refroidi.

Consignes de sécurité

RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ Ne branchez la fiche secteur de cet appareil que dans une prise secteur réglementairement installée et débitant une tension nominale comprise entre 220 et 240 V ~ à 50 Hz.
- ▶ Faites immédiatement remplacer la fiche secteur ou le cordon d'alimentation endommagé par un technicien qualifié et agréé ou par le service après-vente pour éviter tout risque.

⚠ RISQUE D'ÉLECTROCUTION

- ▶ En cas de dysfonctionnements et avant de nettoyer l'appareil, débranchez la fiche secteur de la prise secteur.
- ▶ Pour débrancher le cordon d'alimentation, toujours prendre soin de retirer la fiche de la prise et de ne pas tirer sur le cordon.
- ▶ Évitez de plier ou d'écraser le cordon d'alimentation et posez-le de telle manière que personne ne puisse marcher ni trébucher dessus.
- ▶ Vous ne devez pas exposer l'appareil à l'humidité ni l'utiliser à l'extérieur. Si toutefois du liquide venait à pénétrer dans le boîtier de l'appareil, débranchez immédiatement la fiche de la prise secteur et confiez l'appareil à un technicien qualifié pour le réparer.
- ▶ Ne saisissez jamais l'appareil, le cordon et la fiche avec les mains humides.
- ▶ Si le cordon d'alimentation ou le bloc-moteur est endommagé, il faut confier la réparation de l'appareil à un technicien qualifié avant de le réutiliser à nouveau. Il ne faut jamais ouvrir le corps du bloc-moteur. Dans ce cas, la sécurité n'est plus assurée et vous perdez le bénéfice de la garantie.
- ▶ Après utilisation de l'appareil, débranchez-le immédiatement du réseau électrique. L'appareil n'est entièrement hors tension que si vous débranchez la fiche mâle de la prise secteur.
- ⊘ Ne plongez jamais le bloc-moteur dans des liquides et ne laissez jamais des liquides pénétrer dans le corps du bloc-moteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ Avant de changer les accessoires ou les pièces supplémentaires mobiles lors de l'utilisation, l'appareil doit être à l'arrêt et débranché du secteur.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'utilisez pas l'appareil à d'autres fins que celles décrites dans ce mode d'emploi.
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous videz le bol ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Procédez avec la plus grande prudence lorsque vous nettoyez l'appareil ! La lame est extrêmement tranchante !
- ▶ Il faut toujours débrancher l'appareil du secteur s'il doit rester sans surveillance, avant l'assemblage, le démontage ou le nettoyage.
- ▶ L'appareil ne doit pas être utilisé par des enfants.
- ▶ Tenez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient supervisées ou qu'elles aient reçu des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- ▶ Il faut surveiller les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame extrêmement tranchante. Après l'utilisation et le nettoyage, remontez l'appareil afin de ne pas vous blesser au contact de la lame à nu. Rangez la lame hors de portée des enfants.
- ▶ Ne retirez jamais les produits alimentaires du bol tant que la lame tourne. Risque de blessures !
- ▶ Avant de retirer le bloc-moteur, attendez que la lame se soit immobilisée.

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE DE BLESSURES !

- ▶ N'approchez jamais les doigts de la lame en train de tourner ! Risque de blessures !

⚠ AVERTISSEMENT ! RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Vous ne devez pas laisser fonctionner l'appareil plus d'une minute. Laissez-le ensuite refroidir.

ATTENTION – DOMMAGES SUR L'APPAREIL !

- ▶ Respectez le contenu du tableau des quantités au chapitre « Broyer ». Il y a sinon risque de vous salir au contact du contenu en train de déborder.
- ▶ Le bloc-moteur ne doit pas passer au lave-vaisselle car il risque d'être endommagé.
- ▶ Ne versez aucun produit alimentaire/liquide très chaud dans l'appareil ! Vous risquez sinon d'endommager l'appareil !

Utilisation

Broyer

REMARQUE

- ▶ Avant la première utilisation, il faut nettoyer l'appareil soigneusement, conformément aux instructions du chapitre sur le nettoyage.

- 1) Placez le bol **8** dans son embase **10**.
- 2) Placez le porte-lame **5** avec la lame **7** sur le support **9**.
- 3) Préparez le contenu : réduisez la taille des gros morceaux (jusqu'à 2 cm env.) afin qu'ils puissent rentrer dans le bol **8**.

4) Placez le contenu dans le bol **8**. Ce faisant, tenez compte du tableau suivant :

Aliments	Quantité	Temps de transformation	Vitesse
Salami	130 g	3 x 5 sec.	II
Fromage (Gouda jeune, à la température du réfrigérateur)	100 g	4 x 15 sec.	II
Oignons	100 g	par impulsions	I
Ail	100 g	par impulsions	II
Carottes	100 g	3 x 5 sec.	I
Amandes	200 g	Broyage grossier : 1 x 15 sec. Broyage moyen : 2 x 15 sec. Broyage fin : 3 x 15 sec.	II
Œufs (cuits durs)	150 g	2 x 4 sec.	II
Noix	50 g	2 x 8 sec.	II
Glaçons	100 g	15 x 1 sec. par impulsions	II

5) Fermez le bol **8** avec la pièce intermédiaire **4** :

- Placez-la sur le bol **8** de sorte que les ergots sur le bord extérieur de la pièce intermédiaire **4** s'enclenchent dans les rails du bol **8** (voir figure 1).
- Ensuite, tournez la pièce intermédiaire **4** de manière à ce que les ergots glissent vers le bas dans les rails et s'y enclenchent.

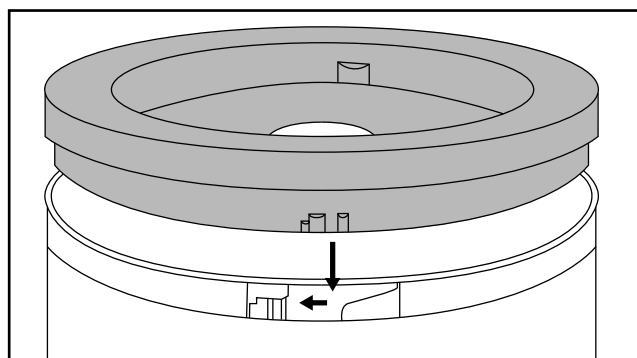


Fig. 1

6) Placez le bloc-moteur **1** sur la pièce intermédiaire **4**. Veillez à ce que les ergots situés sur le bord intérieur de la pièce intermédiaire **4** pénètrent bien dans les évidements ménagés sur le bloc-moteur **1** et que le bloc-moteur **1** soit fermement en applique.

- 7) Suivant le contenu à broyer, appuyez sur la touche de vitesse I **2** ou la touche de vitesse II **3**.

REMARQUES

- ▶ Si pendant la transformation de gros morceaux le contenu s'accumule contre la paroi du bol, soulevez le bloc-moteur **1** pour le détacher de la pièce intermédiaire **4**. Agitez le bol **8** énergiquement et reprenez ensuite la transformation depuis le début. Retirez d'éventuels résidus à l'aide d'une spatule à pâte.
 - ▶ Avant de transformer des aliments particulièrement durs, il faut les couper en morceaux plus petits (2 cm env.). Le moteur risque sinon de se bloquer. Avec les aliments durs, utilisez de préférence une transformation par impulsions. Appuyez pour cela brièvement, plusieurs fois successives, sur la touche de vitesse respective **2/3**.
 - ▶ Si l'appareil ne broie pas complètement le contenu, vous pouvez soit couper ce dernier en plus petits morceaux soit détacher le bloc-moteur **1** de la pièce intermédiaire **4**. Agitez le bol **8** énergiquement et reprenez ensuite la transformation depuis le début.
- 8) Une fois que le contenu a été broyé, relâchez la touche de vitesse **2/3**.
- 9) Retirez la fiche mâle de la prise secteur.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Ne retirez jamais d'aliments du bol **8** tant que la lame **7** tourne. Il y a risque de blessures et le contenu risque de causer des salissures en jaillissant.
- 10) Attendez que la lame **7** se soit immobilisée.
- 11) Soulevez le bloc-moteur **1** pour le détacher de la pièce intermédiaire **4**.
- 12) Retirez la pièce intermédiaire **4**.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame **7** extrêmement tranchante. Rangez la lame **7** hors de portée des enfants.

- 13) Extrayez prudemment le porte-lame **5** et la lame **7** du bol **8**.
- 14) Retirez le contenu.

REMARQUES

- ▶ Le broyage d'aliments plutôt durs et générateurs de friction peut avec le temps opacifier la paroi intérieure du bol **8**. Il s'agit d'un phénomène normal qui ne gêne aucunement le fonctionnement de l'appareil.
- ▶ Après avoir fini de traiter les aliments et pour les maintenir frais plus longtemps, vous pouvez utiliser l'embase **10** comme couvercle du bol **8**.
 - Détachez le bloc-moteur **1** et la pièce intermédiaire **4** du bol **8**.
 - Si vous le souhaitez, le porte-lame **5** et la lame **7** peuvent rester dans le bol **8**.
 - Détachez l'embase **10** du dessous du bol **8**. Retournez l'embase **10**. Maintenant, vous pouvez poser l'embase **10** sur le bol **8** afin que cette dernière obture le bol **8**.

Fouetter de la crème

Le disque émulsionneur **6** vous permet aussi de fouetter de la crème avec cet appareil :

- 1) Placez le bol **8** dans son embase **10**.
- 2) Poussez le disque émulsionneur **6** sur le porte-lame **5** :
 - Pour 100 ml de crème, montez le disque émulsionneur sur le porte-lame **5** de sorte que le disque émulsionneur **6** s'applique sur les deux lames **7** et s'enclenche (fig. 2) :

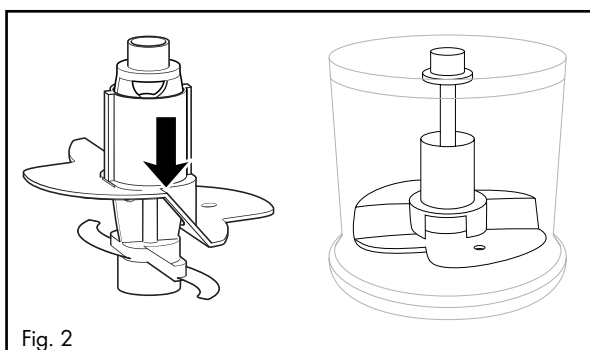
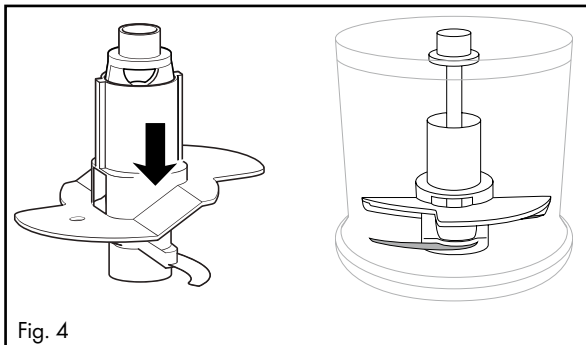
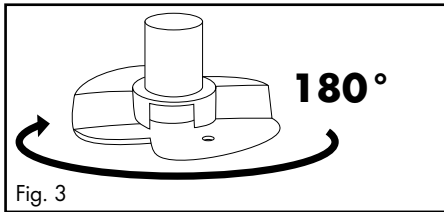


Fig. 2

- Pour 200 ml de crème, tournez le disque émulsionneur **6** horizontalement à 180° (fig. 3) de sorte qu'il n'appuie plus que sur une lame **7** et s'enclenche (fig. 4). Dans ce cas, le disque émulsionneur **6** fouette la crème plus en hauteur :



- 3) Placez le porte-lame **5** avec le disque émulsionneur **6** sur le support **9**.
- 4) Versez la crème.
- 5) Fermez le bol **8** avec la pièce intermédiaire **4** :
 - Placez-la sur le bol **8** de sorte que les ergots sur le bord extérieur de la pièce intermédiaire **4** s'enclenchent dans les rails du bol **8** (voir figure 1).
 - Ensuite, tournez la pièce intermédiaire **4** de manière à ce que les ergots situés sur le bord intérieur de la pièce intermédiaire **4** pénètrent bien dans les évidements ménagés sur le bloc-moteur **1** et que le bloc-moteur **1** soit fermement en applique.
- 7) Appuyez sur la touche de vitesse I **2**.

REMARQUE

- ▶ Pour fouetter la crème et lui donner une consistance ferme, il faut qu'elle soit bien froide (8 °C max./température du réfrigérateur).
- ▶ Nous recommandons de fouetter 100 ml de crème pendant env. 30 secondes à la vitesse normale.
- ▶ Nous recommandons de fouetter 200 ml de crème pendant env. 30 à 50 secondes à la vitesse normale.
- ▶ Ces durées peuvent varier en fonction de différents facteurs dont par ex. la teneur en matière grasse de la crème et la température extérieure ! Pendant que vous fouettez la crème, observez sa consistance et adaptez la durée selon vos besoins.

Nettoyage et entretien

AVERTISSEMENT – RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Avant de nettoyer l'appareil, retirez toujours la fiche secteur de la prise secteur.



Lors du nettoyage, il ne faut en aucun cas plonger l'appareil dans l'eau ou le maintenir sous l'eau du robinet.

AVERTISSEMENT – RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Risque de blessures pendant le maniement de la lame **7** extrêmement tranchante. Après avoir utilisé et nettoyé l'appareil, remontez-le afin de ne pas vous blesser au contact de la lame **7** à nu. Rangez la lame **7** hors de portée des enfants.

ATTENTION – DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Ne lavez jamais le bloc-moteur **1** au lave-vaisselle car cela l'endommagerait.
- Retirez la fiche mâle de la prise secteur.
- Nettoyez le bloc-moteur **1** à l'aide d'un chiffon humide. Si nécessaire, versez un peu de liquide vaisselle doux sur un chiffon. Essuyez les résidus de produit. Assurez-vous que le bloc-moteur **1** soit entièrement sec avant de le réutiliser.
- Nettoyez le bol **8**, le disque émulsionneur **6**, le porte-lame **5** avec lame **7**, la pièce intermédiaire **4** et l'embase **10** dans de l'eau chaude et ajoutez du liquide vaisselle doux. Rincez ensuite toutes les pièces à l'eau claire et séchez les bien avec un torchon sec.



À titre d'alternative, vous pouvez mettre toutes les pièces – sauf le bloc-moteur **1** – au lave-vaisselle. Si possible, placez les pièces dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Veillez à ce que les pièces ne soient pas coincées.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'appareil ne fonctionne pas.	L'appareil n'est pas branché sur une prise secteur.	Branchez l'appareil sur une prise secteur.
	L'appareil est endommagé.	Adressez-vous au Service après-vente.
	Un fusible est défectueux dans le logement.	Vérifiez les fusibles du logement et changez-les si nécessaire.
	L'appareil est peut-être défectueux.	Adressez-vous au Service après-vente.

Si vous ne parvenez pas à remédier aux pannes à l'aide des indications données ci-dessus ou si vous constatez d'autres types de pannes, veuillez vous adresser à notre Service après-vente.

Annexe

Recyclage de l'appareil



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères normales. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU.

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets agréée ou du service de recyclage de votre commune. Respectez la réglementation en vigueur. En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Renseignez-vous auprès de votre commune ou des services administratifs de votre ville pour connaître les possibilités de recyclage du produit usagé.

Garantie de Kompernass Handels GmbH

Chère cliente, cher client,

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. Si ce produit venait à présenter des vices, vous disposez de droits légaux face au vendeur de ce produit. Vos droits légaux ne sont pas restreints par notre garantie présentée ci-dessous.

Conditions de garantie

La période de garantie débute à la date de l'achat. Veuillez bien conserver le ticket de caisse d'origine. Ce document servira de preuve d'achat.

Si dans un délai de trois ans suivant la date d'achat de ce produit, un vice de matériel ou de fabrication venait à apparaître, le produit sera réparé ou remplacé gratuitement par nos soins, selon notre choix. Cette prestation de garantie nécessite dans un délai de trois ans la présentation de l'appareil défectueux et du justificatif d'achat (ticket de caisse) ainsi que la description brève du vice et du moment de son apparition.

Si le vice est couvert par notre garantie, vous recevrez le produit réparé ou un nouveau produit en retour. Aucune nouvelle période de garantie ne débute avec la réparation ou l'échange du produit.

Période de garantie et réclamation légale pour vices cachés

L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées. Les dommages et vices éventuellement déjà présents à l'achat doivent être signalés immédiatement après le déballage. Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

Étendue de la garantie

L'appareil a été fabriqué avec soin conformément à des directives de qualité strictes et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

La prestation de garantie est valable pour des vices de matériel et de fabrication. Cette garantie ne s'étend pas aux pièces du produit qui sont exposées à une usure normale et peuvent de ce fait être considérées comme pièces d'usure, ni aux détériorations de pièces fragiles, par ex. connecteur, accu, moules ou pièces en verre.

Cette garantie devient caduque si le produit est détérioré, utilisé ou entretenu de manière non conforme. Toutes les instructions listées dans le manuel d'utilisation doivent être exactement respectées pour une utilisation conforme du produit. Des buts d'utilisation et actions qui sont déconseillés dans le manuel d'utilisation, ou dont vous êtes avertis doivent également être évités.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne convient pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Procédure en cas de garantie

Afin de garantir un traitement rapide de votre demande, veuillez suivre les indications suivantes :

- Veuillez avoir à portée de main pour toutes questions le ticket de caisse et la référence article (par ex. IAN 12345) en tant que justificatif de votre achat.
- Vous trouverez la référence sur la plaque signalétique, une gravure, sur la page de garde de votre manuel d'utilisation (en bas à gauche) ou sous forme d'autocollant au dos ou sur le dessous.
- Si des erreurs de fonctionnement ou d'autres vices venaient à apparaître, veuillez d'abord contacter le département service clientèle cité ci-dessous par **téléphone** ou par **e-mail**.
- Vous pouvez ensuite retourner un produit enregistré comme étant défectueux en joignant le ticket de caisse et en indiquant en quoi consiste le vice et quand il est survenu, sans devoir l'affranchir à l'adresse de service après-vente communiquée.



Sur www.lidl-service.com, vous pouvez télécharger ce manuel ainsi que beaucoup d'autres, des vidéos produit et logiciels.

Service après-vente

FR **Service France**
Tel.: 0800 919270
E-Mail: kompernass@lidl.fr

BE **Service Belgique**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 307613

Importateur

Veuillez tenir compte du fait que l'adresse suivante n'est pas une adresse de service après-vente. Veuillez d'abord contacter le service mentionné.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
ALLEMAGNE
www.kompernass.com

Inhoud

Inleiding	18
Gebruik in overeenstemming met bestemming	18
Inhoud van het pakket	18
Uitpakken	18
De verpakking afvoeren	19
Apparaatbeschrijving	19
Technische specificaties	20
Veiligheidsvoorschriften	20
Bedienen	23
Fijnhakken	23
Slagroom kloppen	26
Reiniging en onderhoud	28
Problemen oplossen	29
Bijlage	29
Apparaat afvoeren	29
Garantie van Kompernaß Handels GmbH	30
Service	31
Importeur	31



Lees vóór het eerste gebruik de gebruiksaanwijzing aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef de gebruiksaanwijzing mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Inleiding

Gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat!

U hebt hiermee gekozen voor een modern en hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Ze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat dient uitsluitend voor het fijnhakken van levensmiddelen zonder bot in kleine hoeveelheden of voor het kloppen van slagroom. Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in het privéhuishouden.

Elk ander gebruik geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en kan resulteren in materiële schade of zelfs lichamelijk letsel. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade die wordt veroorzaakt door gebruik dat niet in overeenstemming is met de bestemming. Dit apparaat is noch bestemd voor gebruik in bedrijven, noch voor commercieel gebruik.

Inhoud van het pakket

Het apparaat wordt standaard met de volgende componenten geleverd:

- Multihakker (motorblok ❶, tussenstuk ❷, kom ❸, meshouder met mes ❹, emulsieschijf ❺, voet ❻)
- Gebruiksaanwijzing

Uitpakken

- 1) Haal alle onderdelen van het apparaat en de gebruiksaanwijzing uit de doos.
- 2) Verwijder alle verpakkingsmateriaal van het apparaat.

OPMERKING

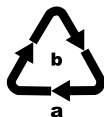
- ▶ Controleer of het pakket compleet is en of er geen sprake is van zichtbare schade.
- ▶ Neem contact op met de servicehelpdesk (zie het hoofdstuk **Service**) als het pakket niet compleet is, of als er sprake is van schade door gebrekkige verpakking of transport.

De verpakking afvoeren

De verpakking beschermt het apparaat tegen transportschade. De verpakkingsmaterialen zijn niet schadelijk voor het milieu. Ze zijn gekozen op grond van milieuvriendelijkheid en daarom recyclebaar.



Het terugvoeren van de verpakking in de materiaalkringloop betekent een besparing op grondstoffen en zorgt voor minder afval. Voer niet meer benodigde verpakkingsmaterialen af conform de plaatselijk geldende voorschriften.



Voer de verpakking af conform de milieuvoorschriften.

Let op de aanduiding op de verschillende verpakkingsmaterialen en voer ze zo nodig gescheiden af. De verpakkingsmaterialen zijn voorzien van afkortingen (a) en cijfers (b) met de volgende betekenis:

1-7: kunststoffen,

20-22: papier en karton,

80-98: composietmaterialen.

OPMERKING




- Bewaar zo mogelijk de originele verpakking gedurende de garantieperiode van het apparaat, om het apparaat in geval van een garantiwestie volgens de voorschriften te kunnen verpakken.

Apparaatbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Motorblok
- 2 Snelheidsknop I
- 3 Snelheidsknop II
- 4 Tussenstuk
- 5 Meshouder
- 6 Emulsieschijf
- 7 Mes
- 8 Kom
- 9 As
- 10 Voet

Technische specificaties

Netspanning	220 - 240 V ~ (wisselstroom), 50 Hz
Nominaal vermogen	260 W
Beschermingsklasse	II /  (dubbel geïsoleerd)
KB-tijd:	1 minuut (met emulsieschijf )
Inhoud van kom  8	500 ml
Max. hoeveelheden tijdens bedrijf:	Vaste levensmiddelen tot aan de 300 ml-markering 
	Vloeistoffen tot aan de 200 ml-markering 
	Alle delen van dit apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

KB-TIJD


De KB-tijd (kort bedrijf) geeft aan hoe lang een apparaat kan worden bediend zonder dat de motor oververhit en beschadigd raakt. Na de aangegeven KB-tijd moet het apparaat worden uitgeschakeld tot de motor is afgekoeld.

Veiligheidsvoorschriften

GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Sluit het apparaat alleen aan op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met een netspanning van 220 - 240 V ~ met 50 Hz.
- ▶ Laat beschadigde stekkers en snoeren onmiddellijk door een gekwalificeerd vakman of door de klantenservice vervangen, om risico's te voorkomen.

⚠ GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK

- ▶ Haal bij storing van het apparaat en voordat u het apparaat schoonmaakt de stekker uit het stopcontact.
 - ▶ Trek het snoer altijd aan de stekker uit het stopcontact, trek niet aan het snoer zelf.
 - ▶ Knik of plet het snoer niet en leg het snoer zodanig dat niemand erop kan gaan staan of erover kan struikelen.
 - ▶ Stel het apparaat niet bloot aan vocht en gebruik het niet in de openlucht. Mocht er toch vloeistof in de behuizing van het apparaat komen, haal dan direct de stekker van het apparaat uit het stopcontact en laat het apparaat door een erkend vakman repareren.
 - ▶ Pak het apparaat, het netsnoer en de stekker nooit met natte handen vast.
 - ▶ Wanneer het snoer of het motorblok beschadigd is, dient u het apparaat door een erkend vakman te laten repareren voordat u het opnieuw gebruikt. U mag de behuizing van het motorblok niet openen. In dat geval is de veiligheid niet gegarandeerd en vervalt de garantie.
 - ▶ Koppel het apparaat meteen na gebruik los van het lichtnet. Alleen wanneer u de stekker uit het stopcontact trekt, is het apparaat helemaal spanningsloos.
-  Dompel het motorblok in geen geval onder in vloeistoffen en voorkom dat er vloeistoffen in de behuizing van het motorblok komen.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Schakel het apparaat uit en haal de stekker uit het stopcontact voordat u accessoires of hulpstukken verwisselt die bij gebruik in beweging zijn.

⚠ WAARSCHUWING! LETSELGEVAAR!

- ▶ Gebruik het apparaat nooit voor andere doeleinden dan in deze gebruiksaanwijzing beschreven.
- ▶ Wees voorzichtig bij het legen van de kom! De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Wees voorzichtig bij het reinigen van het apparaat! De messen zijn zeer scherp!
- ▶ Het apparaat moet altijd van het lichtnet worden losgekoppeld als er geen toezicht is, en tevens voor montage, demontage en reiniging.
- ▶ Het apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- ▶ Houd het apparaat en het bijbehorende snoer buiten bereik van kinderen.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- ▶ Houd toezicht over kinderen in de buurt van het apparaat zodat ze er niet mee kunnen gaan spelen.
- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes kunnen komen.
- ▶ Haal nooit de levensmiddelen uit de kom terwijl het mes nog draait. Letselgevaar!
- ▶ Wacht tot het mes tot stilstand is gekomen voordat u het motorblok afneemt.
- ▶ Grijp nooit in het nog draaiende mes!
Letselgevaar!

⚠ WAARSCHUWING! BRANDGEVAAR!

- ▶ U mag het apparaat niet langer dan 1 minuut laten werken. Laat het daarna afkoelen.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Neem de tabel voor vulhoeveelheden in het hoofdstuk "Fijnhakken" in acht. Anders kunnen de levensmiddelen uit de kom lopen en de omgeving bevuilen.
- ▶ U mag het motorblok niet in de vaatwasmachine reinigen, anders kan het motorblok beschadigd raken.
- ▶ Vul het apparaat niet met hete vloeistoffen! Anders kan het apparaat beschadigd raken!

Bedienen

Fijnhakken

OPMERKING

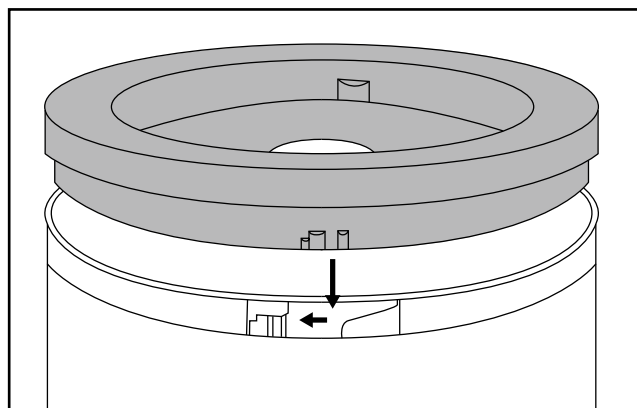
- ▶ Voorafgaand aan het eerste gebruik moet u het apparaat conform de aanwijzingen in het hoofdstuk "Reiniging en onderhoud" grondig reinigen.

- 1) Plaats de kom **6** op de voet **10**.
- 2) Steek de meshouder **5** met het mes **7** op de as **9**.
- 3) Prepareer de fijn te hakken levensmiddelen door grote stukken zo klein te snijden (ca. 2 cm), dat ze in de kom **6** passen.

- 4) Doe de te verwerken levensmiddelen in de kom **8**. Neem daarbij de volgende tabel in acht:

Levensmiddel	Vulhoeveelheid	Bewerkingstijd	Snelheid
Salami	130 g	3 x 5 sec.	II
Kaas (Gouda, jong, koelkasttemperatuur)	100 g	4 x 15 sec.	II
Uien	100 g	pulserend	I
Knoflook	100 g	pulserend	II
Wortels	100 g	3 x 5 sec.	I
Amandelen	200 g	grof: 1 x 15 sec. normaal: 2 x 15 sec. fijn: 3 x 15 sec.	II
Eieren (hardgekookt)	150 g	2 x 4 sec.	II
Walnoten	50 g	2 x 8 sec.	II
Ijsklontjes	100 g	15 x 1 sec. pulserend	II

- 5) Sluit de kom **8** met het tussenstuk **4**:
- Plaats het zodanig op de kom **8**, dat de nokken op de buitenste rand van het tussenstuk **4** in de geleiders op de kom **8** grijpen (zie afbeelding 1).
 - Draai het tussenstuk **4** dan zo, dat de nokken in de geleiders omlaag glijden en vastklikken.



Afb. 1

- 6) Plaats het motorblok **1** op het tussenstuk **4**. Zorg ervoor dat de nokken op de binnenste rand van het tussenstuk **4** in de uitsparingen in het motorblok **1** grijpen en dat het motorblok **1** er stevig op ligt.

- 7) Druk, afhankelijk van de fijn te hakken levensmiddelen, op snelheidsknop I ② of op snelheidsknop II ③.

OPMERKINGEN

- ▶ Als er tijdens de bewerking grote stukken levensmiddelen tegen de wand van de kom blijven zitten, haal dan het motorblok ① van het tussenstuk ④. Schud de kom ③ krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking. Verwijder eventuele resten met een spatel.
 - ▶ Vooral harde levensmiddelen moeten voor de bewerking in kleinere stukken worden gesneden (ca. 2 cm). Anders kan de motor blokkeren. Kies voor harde levensmiddelen een pulserende bewerking. Druk daartoe meermaals kort op de desbetreffende snelheidsknop ②/③.
 - ▶ Mochten de levensmiddelen niet volledig worden fijngehakt, dan kunt u ze in kleinere stukken snijden of het motorblok ① van het tussenstuk ④ halen. Schud de kom ③ krachtig heen en weer en begin weer opnieuw met de bewerking.
- 8) Wanneer de levensmiddelen zijn fijngehakt, laat u de snelheidsknop ②/③ los.
- 9) Haal de stekker uit het stopcontact.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Haal de levensmiddelen nooit uit de kom ③ terwijl het mes ⑦ nog draait. Er bestaat dan letselgevaar en de rondspattende inhoud kan vuil veroorzaken.
- 10) Wacht tot het mes ⑦ stilstaat.
- 11) Haal het motorblok ① van het tussenstuk ④.
- 12) Neem het tussenstuk ④ eraf.

⚠ WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes ⑦. Zorg dat kinderen niet bij het mes ⑦ kunnen komen.
- 13) Trek de meshouder ⑤ met het mes ⑦ voorzichtig uit de kom ③.
- 14) Verwijder de levensmiddelen.

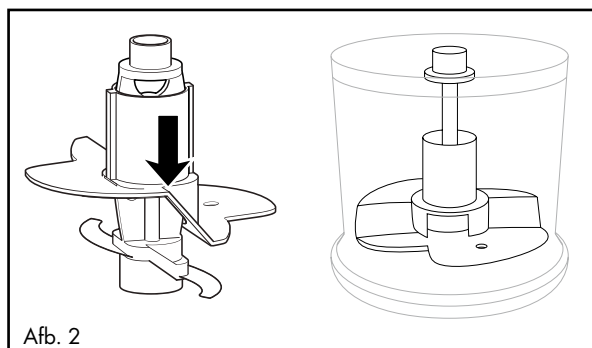
OPMERKINGEN

- ▶ Door het fijnhakken van hardere, schurende levensmiddelen kan de kom **8** in de loop der tijd mat worden. Dit is normaal en beïnvloedt de werking van het apparaat niet.
- ▶ U kunt de voet **10**, nadat u klaar bent met de bewerking van de levensmiddelen, als deksel voor de kom **8** gebruiken, om de levensmiddelen langer vers te houden.
 - Neem het motorblok **1** en het deksel **4** van de kom **8**.
 - De meshouder **5** kan desgewenst met het mes **7** in de kom **8** blijven.
 - Maak de voet **10** los van de onderkant van de kom **8**. Draai de voet **10** om. U kunt de voet **10** nu op de kom **8** plaatsen, zodat deze de kom **8** afsluit.

Slagroom kloppen

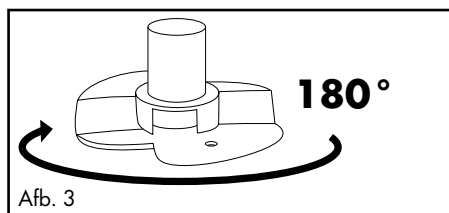
Met de emulsieschijf **6** kunt u met dit apparaat ook slagroom kloppen:

- 1) Plaats de kom **8** op de voet **10**.
- 2) Schuif de emulsieschijf **6** op de meshouder **5**:
 - Voor 100 ml slagroom steekt u deze zodanig op de meshouder **5**, dat de emulsieschijf **6** op beide messen **7** rust en vastklikt (afb. 2):

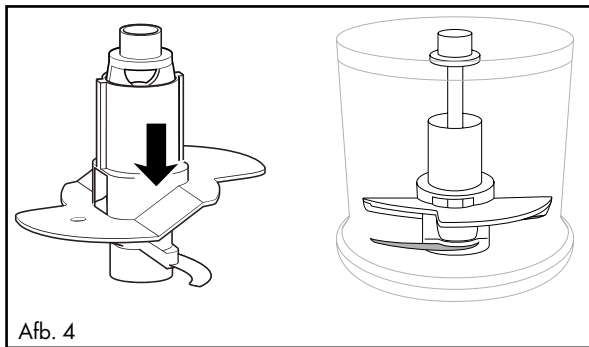


Afb. 2

- Voor 200 ml slagroom draait u de emulsieschijf **6** horizontaal 180° (afb. 3), zodat het op slechts één mes **7** rust en vastklikt (afb. 4). De emulsieschijf **6** ploegt dan hoger door de slagroom:



Afb. 3



- 3) Steek de meshouder 5 met de emulsieschijf 6 op de as 9.
- 4) Doe de room in de kom.
- 5) Sluit de kom 8 met het tussenstuk 4:
 - Plaats het zodanig op de kom 8, dat de nokken op de buitenste rand van het tussenstuk 4 in de geleiders op de kom 8 grijpen (zie afbeelding 1).
 - Draai het tussenstuk 4 zo, dat de nokken in de geleiders omlaag glijden.
- 6) Plaats het motorblok 1 op het tussenstuk 4. Zorg ervoor dat de nokken op de binnenste rand van het tussenstuk 4 in de uitsparingen in het motorblok 1 grijpen en dat het motorblok 1 er stevig op ligt.
- 7) Druk op snelheidstoets I 2.

OPMERKING

- ▶ Om slagroom te kloppen, moet die voor het stijf kloppen goed gekoeld zijn (max. 8 °C/koelkasttemperatuur).
- ▶ Wij adviseren bij 100 ml room een kloptijd van ca. 30 seconden bij normale snelheid.
- ▶ Bij 200 ml room adviseren wij een kloptijd van ca. 30 - 50 seconden bij normale snelheid.
- ▶ Afhankelijk van verschillende invloeden, bijv. het vetgehalte van de room of de omgevingstemperatuur, kan de kloptijd echter variëren! Houd de room tijdens het kloppen in de gaten en pas de kloptijd indien nodig aan.

Reiniging en onderhoud

WAARSCHUWING – GEVAAR VOOR EEN ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Haal altijd eerst de stekker uit het stopcontact voordat u het apparaat reinigt.




Dompel het apparaat bij het schoonmaken in geen geval onder in water en houd het niet onder stromend water.

WAARSCHUWING – LETSELGEVAAR!

- ▶ Er bestaat letselgevaar bij de omgang met het uiterst scherpe mes **7**. Zet het apparaat na gebruik en reiniging weer in elkaar, zodat u zich niet aan het blootliggende mes **7** kunt verwonden. Zorg dat kinderen niet bij het mes **7** kunnen komen.

LET OP – MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Was het motorblok **1** nooit in de vaatwasmachine, want dan kan het motorblok beschadigd raken.
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
 - Reinig het motorblok **1** met een vochtige doek. Doe zo nodig wat mild afwasmiddel op de doek. Veeg de resten van het afwasmiddel schoon. Zorg ervoor dat het motorblok **1** volledig droog is voordat u het opnieuw gebruikt.
 - Reinig de kom **3**, de emulsieschijf **6**, de meshouder **5** met het mes **7**, het tussenstuk **4** en de voet **10** in warm water waaraan u wat mild afwasmiddel toevoegt. Spoel daarna alle delen af met schoon water en droog ze met een droge keukendoek af.
-  Alle onderdelen, behalve het motorblok **1**, kunnen ook in de vaatwasser worden gereinigd. Leg de onderdelen daarbij indien mogelijk in het bovenste rek van de vaatwasser. Zorg ervoor dat de onderdelen niet beklemd raken.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is niet verbonden met een stopcontact.	Sluit het apparaat aan op een stopcontact.
	Het apparaat is beschadigd.	Neem contact op met de klantenservice.
	Een zekering in de meterkast is defect.	Controleer de zekeringen in de meterkast en vervang ze zo nodig.
	Het apparaat is mogelijk defect.	Neem contact op met de klantenservice.

Neem contact op met de klantenservice als de storingen met de bovenstaande aanwijzingen niet verholpen kunnen worden of indien u andere storingen constateert.

Bijlage

Apparaat afvoeren



Deponeer het apparaat in geen geval bij het gewone huisvuil. Dit product valt onder de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentelijke afvalverwerking. Neem de momenteel geldende voorschriften in acht. Neem bij twijfel contact op met uw afvalverwerkingsinstantie.



Informatie over mogelijkheden voor het afvoeren van het afgedankte product krijgt u bij uw gemeentereiniging.

Garantie van Kompernaß Handels GmbH

Geachte klant,

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. In geval van gebreken in dit product hebt u wettelijke rechten tegenover de verkoper van het product. Deze wettelijke rechten worden door onze hierna beschreven garantie niet beperkt.

Garantievoorwaarden

De garantieperiode geldt vanaf de datum van aankoop. Bewaar de originele kassabon. U hebt de bon nodig als bewijs van aankoop.

Als er binnen drie jaar vanaf de aankoopdatum van dit product een materiaal- of fabricagefout optreedt, wordt het product door ons – naar onze keuze – voor u kosteloos gerepareerd of vervangen. Voorwaarde voor deze garantie is dat binnen de termijn van drie jaar het defecte apparaat en het aankoopbewijs (kassabon) worden overlegd en dat kort wordt omschreven waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.

Wanneer het defect door onze garantie wordt gedekt, krijgt u het gerepareerde product of een nieuw product retour. Met de reparatie of vervanging van het product begint er geen nieuwe garantieperiode.

Garantieperiode en wettelijke aanspraken bij gebreken

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen. Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld. Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

Garantieomvang

Het apparaat is op basis van strenge kwaliteitsnormen met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

De garantie geldt voor materiaal- of fabricagefouten. Deze garantie geldt niet voor productonderdelen die blootstaan aan normale slijtage en derhalve als aan slijtage onderhevige onderdelen kunnen worden aangemerkt, of voor beschadigingen aan breekbare onderdelen, bijv. schakelaars, accu's, bakvormen of onderdelen die van glas zijn gemaakt.

Deze garantie vervalt wanneer het product is beschadigd, ondeskundig is gebruikt of is gerepareerd. Voor deskundig gebruik van het product moeten alle in de gebruiksaanwijzing beschreven aanwijzingen precies worden opgevolgd. Gebruiksdoeleinden en handelingen die in de gebruiksaanwijzing worden afgeraden of waarvoor wordt gewaarschuwd, moeten beslist worden vermeden.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Afhandeling bij een garantiekwestie

Voor een snelle afhandeling van uw aanvraag neemt u de volgende aanwijzingen in acht:

- Houd voor alle aanvragen de kassabon en het artikelnummer (bijv. IAN 12345) als aankoopbewijs bij de hand.
- Het artikelnummer vindt u op het typeplaatje, in het product gegraveerd, op de titelpagina van de gebruiksaanwijzing (linksonder) of als sticker op de achter- of onderkant van het product.
- Als er fouten in de werking of andere gebreken optreden, neemt u eerst contact op met de hierna genoemde serviceafdeling, **telefonisch** of **via e-mail**.
- Een als defect geregistreerd product kunt u dan zonder portokosten naar het aan u doorgegeven serviceadres sturen. Voeg het aankoopbewijs (kassabon) bij en vermeld waaruit het gebrek bestaat en wanneer het is opgetreden.



Op www.lidl-service.com kunt u deze en vele andere handboeken, productvideo's en software downloaden.

Service

NL **Service Nederland**
Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.nl

BE **Service België**
Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)
E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 307613

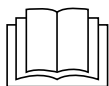
Importeur

Let op: het volgende adres is geen serviceadres. Neem eerst contact op met het opgegeven serviceadres.

KOMPERNASS HANDELS GMBH
BURGSTRASSE 21
DE-44867 BOCHUM
DUITSLAND
www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	34
Bestimmungsgemäße Verwendung	34
Lieferumfang	34
Auspacken	34
Entsorgung der Verpackung	35
Gerätebeschreibung	35
Technische Daten	36
Sicherheitshinweise	36
Bedienen	39
Zerkleinern	39
Sahne schlagen	42
Reinigung und Pflege	44
Fehlerbehebung	45
Anhang	45
Gerät entsorgen	45
Garantie der Kompersnaß Handels GmbH	46
Service	47
Importeur	47



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes!

Sie haben sich damit für ein modernes und hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produktes. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie dieses Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäße Verwendung

Dieses Gerät dient ausschließlich dem Zerkleinern von knochenlosen Lebensmitteln in kleinen Mengen oder dem Schlagen von Sahne. Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung im privaten Haushalt bestimmt.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen. Es werden keine Haftungen für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstehen, übernommen. Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb in einem Unternehmen bzw. den gewerblichen Einsatz vorgesehen.

Lieferumfang

Das Gerät wird standardmäßig mit folgenden Komponenten geliefert:

- Multizerkleinerer (Motorblock ❶, Zwischenstück ❷, Schüssel ❸, Messerhalter mit Messer ❹, Emulgierscheibe ❺, Standfuß ❻)
- Bedienungsanleitung

Auspacken

- 1) Entnehmen Sie alle Teile des Gerätes und die Bedienungsanleitung aus dem Karton.
- 2) Entfernen Sie sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät.

HINWEIS

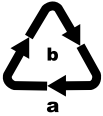
- ▶ Prüfen Sie die Lieferung auf Vollständigkeit und auf sichtbare Schäden.
- ▶ Bei einer unvollständigen Lieferung oder Schäden infolge mangelhafter Verpackung oder durch Transport wenden Sie sich an die Service-Hotline (siehe Kapitel **Service**).

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recyclebar.



Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf spart Rohstoffe und verringert das Abfallaufkommen. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien gemäß den örtlich geltenden Vorschriften.



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Beachten Sie die Kennzeichnung auf den verschiedenen Verpackungsmaterialien und trennen Sie diese gegebenenfalls gesondert. Die Verpackungsmaterialien sind gekennzeichnet mit Abkürzungen (a) und Ziffern (b) mit folgender Bedeutung:

- 1 - 7: Kunststoffe,
- 20 - 22: Papier und Pappe,
- 80 - 98: Verbundstoffe.

HINWEIS







- ▶ Heben Sie, wenn möglich, die Originalverpackung während der Garantiezeit des Gerätes auf, um das Gerät im Garantiefall ordnungsgemäß verpacken zu können.

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Motorblock
- ❷ Geschwindigkeitstaste I
- ❸ Geschwindigkeitstaste II
- ❹ Zwischenstück
- ❺ Messerhalter
- ❻ Emulgierscheibe
- ❼ Messer
- ❽ Schüssel
- ❾ Lager
- ❿ Standfuß

Technische Daten

Netzspannung	220 - 240 V ~ (Wechselstrom), 50 Hz
Nennleistung	260 W
Schutzklasse	II /  (Doppelisolation)
KB-Zeit	1 Minute (mit Emulgierscheibe )
Fassungsvermögen Schüssel 	500 ml
Max. Einfüllmengen im Betrieb	Lebensmittel bis zur 300 ml-Markierung 
	Flüssigkeiten bis zur 200 ml-Markierung 
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

KB-ZEIT

Die KB-Zeit (Kurzzeitbetrieb) gibt an, wie lange man ein Gerät betreiben kann, ohne dass der Motor überhitzt und Schaden nimmt. Nach der angegebenen KB-Zeit muss das Gerät solange ausgeschaltet werden, bis sich der Motor abgekühlt hat.

Sicherheitshinweise

STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Schließen Sie das Gerät nur an eine vorschriftsmäßig installierte Netzsteckdose mit einer Netzspannung von 220 - 240 V ~ mit 50 Hz an.
- ▶ Lassen Sie beschädigte Netzstecker oder Netzkabel sofort von autorisiertem Fachpersonal oder dem Kundenservice austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.

⚠ STROMSCHLAGGEFAHR

- ▶ Ziehen Sie bei Betriebsstörungen und bevor Sie das Gerät reinigen den Netzstecker aus der Netzsteckdose.
 - ▶ Ziehen Sie das Netzkabel stets am Stecker aus der Netzsteckdose, ziehen Sie nicht am Kabel selbst.
 - ▶ Knicken oder quetschen Sie das Netzkabel nicht und verlegen Sie das Netzkabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.
 - ▶ Sie dürfen das Gerät keiner Feuchtigkeit aussetzen und nicht im Freien benutzen. Falls doch einmal Flüssigkeit in das Gerätegehäuse gelangt, ziehen Sie sofort den Netzstecker des Geräts aus der Netzsteckdose und lassen Sie es von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
 - ▶ Fassen Sie Gerät, Netzkabel und -stecker nie mit nassen Händen an.
 - ▶ Wenn das Netzkabel oder der Motorblock beschädigt sind, müssen Sie das Gerät von Fachpersonal reparieren lassen, bevor Sie es erneut verwenden. Sie dürfen das Motorblockgehäuse nicht öffnen. In diesem Falle ist die Sicherheit nicht gegeben und die Gewährleistung erlischt.
 - ▶ Trennen Sie das Gerät sofort nach dem Gebrauch vom Stromnetz. Nur wenn Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen, ist es vollständig stromfrei.
-  Sie dürfen den Motorblock keinesfalls in Flüssigkeit tauchen und keine Flüssigkeiten in das Gehäuse des Motorblocks gelangen lassen.

⚠ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Vor dem Auswechseln von Zubehör oder Zusatzteilen, die im Betrieb bewegt werden, muss das Gerät ausgeschaltet und vom Netz getrennt werden.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Missbrauchen Sie das Gerät nicht für andere Zwecke, als in dieser Anleitung beschrieben.
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Leeren der Schüssel vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Gehen Sie vorsichtig beim Reinigen des Gerätes vor! Das Messer ist sehr scharf!
- ▶ Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen, stets vom Netz zu trennen.
- ▶ Das Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- ▶ Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- ▶ Dieses Gerät kann von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer verletzen. Halten Sie das Messer für Kinder unzugänglich.
- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel, solange sich das Messer noch dreht. Verletzungsgefahr!
- ▶ Warten Sie, bis das Messer steht, bevor Sie den Motorblock abnehmen.

⚠️ WARNUNG! VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Greifen Sie niemals in das noch rotierende Messer! Verletzungsgefahr!

⚠️ WARNUNG! BRANDGEFAHR!

- ▶ Sie dürfen das Gerät nicht länger als 1 Minute laufen lassen. Lassen Sie es danach abkühlen.

ACHTUNG – GERÄTESCHÄDEN!

- ▶ Beachten Sie die Tabelle über die Füllmengen im Kapitel "Zerkleinern". Andernfalls besteht Verschmutzungsgefahr durch herausquellendes Füllgut.
- ▶ Sie dürfen den Motorblock nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- ▶ Füllen Sie keine heißen Flüssigkeiten in das Gerät! Ansonsten kann das Gerät beschädigt werden!

Bedienen

Zerkleinern

HINWEIS

- ▶ Vor der ersten Benutzung müssen Sie das Gerät entsprechend den Anweisungen im Reinigungskapitel gründlich reinigen.
- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
 - 2) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit dem Messer **7** auf das Lager **9**.
 - 3) Bereiten Sie das Füllgut vor, indem Sie große Stücke soweit zerkleinern (ca. 2 cm), dass diese in die Schüssel **8** passen.

4) Geben Sie das Füllgut in die Schüssel **8**. Beachten Sie dabei folgende Tabelle:

Lebensmittel	Füllmenge	Bearbeitungszeit	Geschwindigkeit
Salami	130 g	3 x 5 Sek.	II
Käse (Gouda, jung, Kühlschrank- temperatur)	100 g	4 x 15 Sek.	II
Zwiebeln	100 g	pulsierend	I
Knoblauch	100 g	pulsierend	II
Karotten	100 g	3 x 5 Sek.	I
Mandeln	200 g	grob: 1 x 15 Sek. mittel: 2 x 15 Sek. fein: 3 x 15 Sek.	II
Eier (hart gekocht)	150 g	2 x 4 Sek.	II
Walnüsse	50 g	2 x 8 Sek.	II
Eiswürfel	100 g	15 x 1 Sek. pulsierend	II

5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:

- Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
- Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten und einrasten.

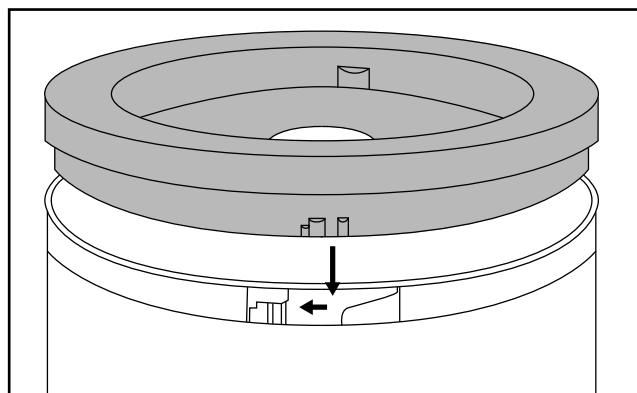


Abb. 1

- 6) Setzen Sie den Motorblock ❶ auf das Zwischenstück ❷. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks ❷ in die Aussparungen am Motorblock ❶ greifen und der Motorblock ❶ fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie, je nach zu zerkleinerndem Füllgut, die Geschwindigkeitstaste I ❷ oder die Geschwindigkeitstaste II ❸.

HINWEISE

- ▶ Sollten sich während der Bearbeitung größere Stücke des Füllguts an der Schüsselwand ansammeln, heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❸ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne. Entfernen Sie eventuelle Rückstände mit einem Teigschaber.
 - ▶ Besonders harte Lebensmittel müssen vor der Bearbeitung in kleinere Stücke zerteilt werden (ca. 2 cm). Ansonsten kann der Motor blockieren. Wählen Sie eine pulsierende Bearbeitung bei harten Lebensmitteln. Drücken Sie hierzu mehrfach kurzzeitig die jeweilige Geschwindigkeitstaste ❷/❸ hintereinander.
 - ▶ Sollte das Füllgut nicht vollständig zerkleinert werden, können Sie es entweder in kleinere Stücke schneiden oder heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷ ab. Schütteln Sie die Schüssel ❸ kräftig durch und beginnen Sie anschließend mit der Bearbeitung von vorne.
- 8) Wenn das Füllgut zerkleinert worden ist, lassen Sie die Geschwindigkeitstaste ❷/❸ los.
 - 9) Ziehen Sie den Netzstecker.

⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Entnehmen Sie niemals die Lebensmittel aus der Schüssel ❸, solange sich das Messer ❹ noch dreht. Es besteht Verletzungsgefahr und herausspritzender Inhalt könnte zu Verschmutzungen führen.
- 10) Warten Sie, bis das Messer ❹ still steht.
 - 11) Heben Sie den Motorblock ❶ vom Zwischenstück ❷ ab.
 - 12) Nehmen Sie das Zwischenstück ❷ ab.
- ## ⚠ WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!
- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer ❹ besteht Verletzungsgefahr. Machen Sie das Messer ❹ für Kinder unzugänglich.
- 13) Ziehen Sie den Messerhalter ❺ mit dem Messer ❹ vorsichtig aus der Schüssel ❸.
 - 14) Entnehmen Sie das Füllgut.

HINWEISE

- ▶ Durch das Zerkleinern von härteren, reibenden Lebensmitteln kann die Schüssel **8** mit der Zeit ein trübes Aussehen bekommen. Dies ist normal und beeinträchtigt die Funktion des Gerätes nicht.
- ▶ Sie können den Standfuß **10**, nachdem Sie die Bearbeitung der Lebensmittel beendet haben, als Deckel für die Schüssel **8** verwenden, um die Lebensmittel länger frisch zu halten.
 - Nehmen Sie den Motorblock **1** und das Zwischenstück **4** von der Schüssel **8** ab.
 - Der Messerhalter **5** mit dem Messer **7** kann, wenn Sie wünschen, in der Schüssel **8** verbleiben.
 - Lösen Sie den Standfuß **10** von der Unterseite der Schüssel **8**. Drehen Sie den Standfuß **10** um. Sie können den Standfuß **10** nun auf die Schüssel **8** setzen, so dass dieser die Schüssel **8** verschließt.

Sahne schlagen

Mit der Emulgierscheibe **6** können Sie mit diesem Gerät auch Sahne schlagen:

- 1) Setzen Sie die Schüssel **8** in den Standfuß **10**.
- 2) Schieben Sie die Emulgierscheibe **6** auf den Messerhalter **5**:
 - Für 100 ml Sahne stecken Sie ihn so auf den Messerhalter **5**, dass die Emulgierscheibe **6** auf beiden Messern **7** aufliegt und einrastet (Abb.2):

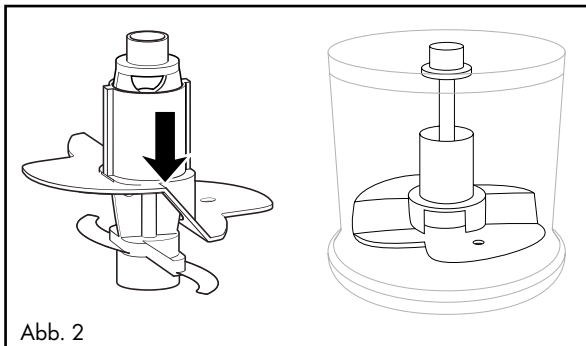


Abb. 2

- Für 200 ml Sahne drehen Sie die Emulgierscheibe **6** horizontal um 180° (Abb.3), so dass diese nur noch auf einem Messer **7** aufliegt und einrastet (Abb.4). Die Emulgierscheibe **6** pflügt dann höher durch die Sahne:

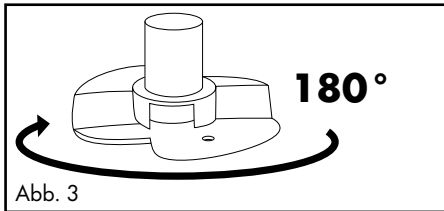


Abb. 3

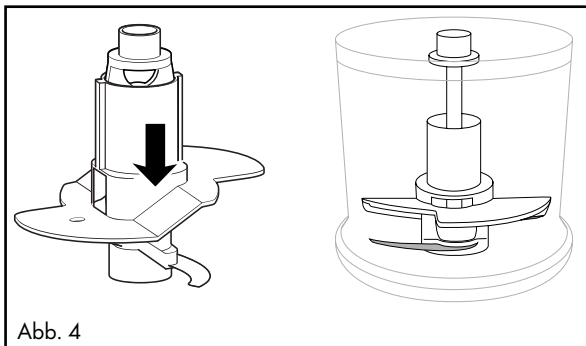


Abb. 4

- 3) Stecken Sie den Messerhalter **5** mit der Emulgierscheibe **6** auf das Lager **9**.
- 4) Füllen Sie die Sahne ein.
- 5) Verschließen Sie die Schüssel **8** mit dem Zwischenstück **4**:
 - Setzen Sie dieses so auf die Schüssel **8**, dass die Arretierungen am äußeren Rand des Zwischenstücks **4** in die Schienen an der Schüssel **8** greifen (siehe Abbildung 1).
 - Drehen Sie das Zwischenstück **4** dann so, dass die Arretierungen in den Schienen nach unten gleiten.
- 6) Setzen Sie den Motorblock **1** auf das Zwischenstück **4**. Achten Sie darauf, dass die Arretierungen am inneren Rand des Zwischenstücks **4** in die Aussparungen am Motorblock **1** greifen und der Motorblock **1** fest aufliegt.
- 7) Drücken Sie die Geschwindigkeitstaste I **2**.

HINWEIS

- ▶ Um Sahne zu schlagen, sollte diese vor dem Steifschlagen gut gekühlt sein (max. 8 °C/Kühlschranktemperatur).
- ▶ Wir empfehlen bei 100 ml Sahne eine Schlagzeit von ca. 30 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bei 200 ml Sahne empfehlen wir eine Schlagzeit von ca. 30 – 50 Sekunden bei normaler Geschwindigkeit.
- ▶ Bedingt durch verschiedene Einflüsse, wie z. B. Fettgehalt der Sahne oder die Außentemperatur, kann die Schlagzeit jedoch variieren! Beobachten Sie die Sahne während des Steifschlagens und passen Sie die Schlagzeit Ihren Bedürfnissen an.

Reinigung und Pflege

WARNUNG – STROMSCHLAGGEFAHR!

- ▶ Bevor Sie das Gerät reinigen, ziehen Sie immer den Netzstecker aus der Netzsteckdose.



Sie dürfen das Gerät bei der Reinigung keinesfalls in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten.

WARNUNG – VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Beim Umgang mit dem extrem scharfen Messer **7** besteht Verletzungsgefahr. Setzen Sie das Gerät nach Benutzung und Reinigung wieder zusammen, damit Sie sich nicht am freiliegenden Messer **7** verletzen. Machen Sie das Messer **7** für Kinder unzugänglich.

ACHTUNG – SACHSCHADEN!

- ▶ Sie dürfen den Motorblock **1** nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen, dieser würde dadurch beschädigt.
- Ziehen Sie den Netzstecker.
- Reinigen Sie den Motorblock **1** mit einem feuchten Tuch. Geben Sie bei Bedarf ein mildes Spülmittel auf das Tuch. Wischen Sie Spülmittelreste ab. Stellen Sie sicher, dass der Motorblock **1** vor einer erneuten Benutzung trocken ist.
- Reinigen Sie die Schüssel **8**, die Emulgierscheibe **6**, den Messerhalter **5** mit Messer **7**, das Zwischenstück **4** und den Standfuß **10** in warmem Wasser und geben Sie ein mildes Spülmittel hinzu. Spülen Sie alle Teile mit klarem Wasser ab und trocknen Sie diese mit einem Trockentuch.



Alternativ können alle Teile, bis auf den Motorblock **1**, in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden. Legen Sie dabei, wenn möglich, die Teile in den oberen Korb der Spülmaschine. Achten Sie darauf, dass die Teile nicht eingeklemmt werden.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist nicht mit einer Netzsteckdose verbunden.	Schließen Sie das Gerät an eine Netzsteckdose an.
	Das Gerät ist beschädigt.	Wenden Sie sich an den Service.
	Eine Haushaltssicherung ist defekt.	Überprüfen Sie die Haushaltssicherungen und erneuern Sie diese gegebenenfalls.
	Das Gerät ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Service.

Sollten sich die Störungen nicht mit oben stehenden Fehlerbehebungen beheben lassen, oder wenn Sie andere Arten von Störungen feststellen, wenden Sie sich bitte an unseren Service.

Anhang

Gerät entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Möglichkeiten zur Entsorgung des ausgedienten Produkts erfahren Sie bei Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.

Garantie der Kompernaß Handels GmbH

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Im Falle von Mängeln dieses Produkts stehen Ihnen gegen den Verkäufer des Produkts gesetzliche Rechte zu. Diese gesetzlichen Rechte werden durch unsere im Folgenden dargestellte Garantie nicht eingeschränkt.

Garantiebedingungen

Die Garantiefrist beginnt mit dem Kaufdatum. Bitte bewahren Sie den Original-Kassenbon gut auf. Diese Unterlage wird als Nachweis für den Kauf benötigt.

Tritt innerhalb von drei Jahren ab dem Kaufdatum dieses Produkts ein Material- oder Fabrikationsfehler auf, wird das Produkt von uns – nach unserer Wahl – für Sie kostenlos repariert oder ersetzt. Diese Garantieleistung setzt voraus, dass innerhalb der Drei-Jahres-Frist das defekte Gerät und der Kaufbeleg (Kassenbon) vorgelegt und schriftlich kurz beschrieben wird, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist.

Wenn der Defekt von unserer Garantie gedeckt ist, erhalten Sie das reparierte oder ein neues Produkt zurück. Mit Reparatur oder Austausch des Produkts beginnt kein neuer Garantiezeitraum.

Garantiezeit und gesetzliche Mängelansprüche

Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile. Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden. Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

Garantieumfang

Das Gerät wurde nach strengen Qualitätsrichtlinien sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Die Garantieleistung gilt für Material- oder Fabrikationsfehler. Diese Garantie erstreckt sich nicht auf Produktteile, die normaler Abnutzung ausgesetzt sind und daher als Verschleißteile angesehen werden können oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter, Akkus, Backformen oder Teile die aus Glas gefertigt sind.

Diese Garantie verfällt, wenn das Produkt beschädigt, nicht sachgemäß benutzt oder gewartet wurde. Für eine sachgemäße Benutzung des Produkts sind alle in der Bedienungsanleitung aufgeführten Anweisungen genau einzuhalten. Verwendungszwecke und Handlungen, von denen in der Bedienungsanleitung abgeraten oder vor denen gewarnt wird, sind unbedingt zu vermeiden.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Abwicklung im Garantiefall

Um eine schnelle Bearbeitung Ihres Anliegens zu gewährleisten, folgen Sie bitte den folgenden Hinweisen:

- Bitte halten Sie für alle Anfragen den Kassenbon und die Artikelnummer (z. B. IAN 12345) als Nachweis für den Kauf bereit.
- Die Artikelnummer entnehmen Sie bitte dem Typenschild, einer Gravur, auf dem Titelblatt Ihrer Anleitung (unten links) oder als Aufkleber auf der Rück- oder Unterseite.
- Sollten Funktionsfehler oder sonstige Mängel auftreten, kontaktieren Sie zunächst die nachfolgend benannte Serviceabteilung **telefonisch** oder per **E-Mail**.
- Ein als defekt erfasstes Produkt können Sie dann unter Beifügung des Kaufbelegs (Kassenbon) und der Angabe, worin der Mangel besteht und wann er aufgetreten ist, für Sie portofrei an die Ihnen mitgeteilte Service-Anschrift übersenden.



Auf www.lidl-service.com können Sie diese und viele weitere Handbücher, Produktvideos und Software herunterladen.

Service

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 307613

Importeur

Bitte beachten Sie, dass die folgende Anschrift keine Serviceanschrift ist. Kontaktieren Sie zunächst die benannte Servicestelle.

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

DE-44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Version des informations · Stand van de informatie · Stand der Informationen:
09/2018 · Ident.-No.: SMZT260A1-082018-2

IAN 307613